

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, Budi. A dan A. Harsono, 1998. *Pengaruh Suhu dan Macam Suhu Terhadap Mutu Yoghurt Selama Penyimpanan*. hal 755-760. dalam Prosiding Seminar Nasional Peternakan dan Veteriner. Bogor.
- Andayani, R., Lisawati, Y., Maimunah. 2008. *Penentuan Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenolat Total dan Likopen Pada Buah Tomat (Solanum lycoperscium L)*. Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi. 13(1): 1-9.
- Anonim. 2000. *Tekno Pangan dan Agroindustri*. IPB. Bogor.
- _____. 1992. *Test Method No.12 Bostwick Consistency*. (www.geraldmcdonald.com). 13.37 WIB. 23 Agustus 2016.
- _____. *Full Cream Milk Powder (26%+ Butter Fat, Export Quality)*, The Rop Enterprises Sdn. Bhd., diakses 15 Juli 2007
- Astawan, Made. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai. Solo.
- Balows, A. H., and G. Trupen., 1991. *Artikel*. [http// en. Wikipedia.org/ wiki/ lactobacillus_bulgaricus](http://en.wikipedia.org/wiki/lactobacillus_bulgaricus). Diakses pada 25 april 2008.
- Buchanan, R. E. dan N. E. Gibbon, 1974. *Bergey's Manual of Determinative Bacteriology*. Eight edition. The William and Wilkins Company.
- Buckle, A.K. 1985. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Hari Purnomo. Jakarta: UI-Press.
- Dewan Standarisasi Nasional. 1992. *Standar Mutu Yoghurt*. SNI 01-2981-1992. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Dewan Standarisasi Nasional. 1998. *Metode Pengujian Susu Segar*. SNI 01-2782-1998/Rev.1992. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Dewipadma, J.K. 1978. *Pekerjaan laboratorium mikrobiologi pangan*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Mekanisasi dan Teknologi Hasil Pertanian. IPB, Bogor.
- Fardiaz, S. dan B. S. L. Jenie. 1982. *Pengaruh penambahan Susu Skim Bubuk dan Komposisi Starter terhadap Mutu Yogurt Kedelai*. Buletin Ilmu & Teknologi Pangan.
- Hadiwiyoto. 1994. *Pengujian Mutu Susu dan Olahannya*. PT.Liberty.Jogyakarta

- Helferich, W. dan Westhoff. 1980. *All About Yogurt*. Prentice Hall, Inglewood Cliffs, New York.
- Idris, Susrini. 1995. *Pengantar Teknologi Pengolahan Susu*. Penerbit Fajar. Malang
- Jay, J. M. 2000. *Modern Food Microbiology*, 6th edition. Aspen Publishers, Inc., Gaithersburg, Mariland
- Lampert, L. M., 1975. *Modern Dairy Products*. Chemical Publishing Company, Inc. New any, Inc. New York.
- Marshall, V. M., 1987. *Fermented Milk and Their Future Trens*. *Journal of Dairy Res.* 54: 559-574.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 1991. *Petunjuk Laboratorium Teknologi Pengolahan Pangan Nabati*. Pusat Antar Universitas IPB, Bogor.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiono. 1989. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Muryati, S., Sugiyo, W., Jumaeri, Astuti, W., 2005. *Ketrampilan Hidup Berbasis Kimia Hijau Life Skill KBK SMA*. Semarang: UPT UNNES Press.
- Nakazawa, Y. dan A. Hosono (eds.). 1992. *Function of Fermented Milk: Chalange for The Health Science*. Elsevier Aplied Science, New York.
- Nizori *et al.* Soyghurt Symbiotic as a Functional Food Using Mixed Cultur of *Streptococcus Thermophilus*, *Lactobacillus Bulgaricus* and *Lactobacillus Achidopillus*. *Agroindustrial Technology Journal*. ISSN: 0216 – 3160. Vol.18, no.1.p.28-33. 2008
- Palasong, A. A., W. D. Uno, Y. Retnowati. Tanpa Tahun. *Pengaruh Pemberian Susu Skim Terhadap Kadar Asam Laktat Pada Fermentasi Sari Kedelai (Glycine max)*. *Skripsi*. Universitas Negeri Gorontalo.
- Puspowardoyo, H. 1997. *Mikrobiologi Pangan Hewani–Nabati*. Yogyakarta: Kanisius.
- Pyo Y, T. Lee, Y. Lee. 2005. Enrichment of bioactive isoflavon in soymilk fermented with β -glucosidase-producing lactic acid bacteria. *Food Research International* 38 : 551-559.
- Rahayu, K. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta

- Rahman, A., S. Fardiaz, W.P. Rahayu, Suliantari dan C.C. Nurwitri. 1992. *Teknologi Fermentasi Susu*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Santoso. 2009. *Susu dan Yoghurt Kedelai*. Laboratorium Kimia Pangan Faperta Universitas Widyagama. Malang.
- Selamat, D. P. 1992 Mutu Simpan Yogurt Kedelai yang Difermentasi oleh *Lactobaccillus casei* galur shirota dan *Lactobaccillus casei* subsp. rhamnosus pada Suhu Ruang dan Suhu Lemari Es. Skripsi. FATETA, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Shurtleff, W. dan Aoyagi, A., 1984. Tofu and Soymilk Production : A Craft and Technical Manual (2 nd . Ed.). Soyfood Center, Lafayette.
- Surajudin, Kusuma, F. R., Purnomo, D., (2005). Yoghurt Susu Fermentasi Yang Menyehatkan. PT Agromedia Pustaka, Jakarta
- Tamime, A.Y and Robinson, R.K.1989. *Yogurt Science and Technology*. Pergamon.Oxford UK
- Saleh, E., *Teknologi Pengolahan Susu Dan Hasil Ikutan Ternak*, hlm.11-12, USU Digital Library, Medan, 2004
- Wahyudi, M. 2006. *Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt*. Buletin Teknik Pertanian. Vol. 11 No. 1
- Winarno., F.G. 2003. *Mikroflora Usus dan Yoghurt*.Bogor:Embrio Press.
- Witter, E. O. dan B. H. Webb., 1970. By Product Farm Milk, West Port. Conecticut, Inc: *Modern Dairy Product*. Chemical publishing Company. Inc. New york.